



Kuřecí prsa se salátem z rajčat a papriky

Šťavnatá pečená kuřecí prsa doplněná svěžím letním salátem z rajčat, papriky a ledového salátu. Jednoduchý a vyvážený oběd nebo večeře.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Zdravé #Jednoduché

⌚ Příprava 15 min · Vaření 35 min Náročné 👤 4 porce 🔥 380 kcal/porce

Na porci: 0 40 g bílkovin ₪ 10 g sacharidů 0 18 g tuků

Suroviny

	Kuřecí prsa s kostí · 1kg Potřeba: 1 kg	99,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Rajčata keřík · 1kg Potřeba: 400 g	23,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Paprika červená · 1kg Potřeba: 300 g	44,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Salát ledový · 1 kus Potřeba: 0,5 kusu	21,90 Kč 

Co ještě přidat

	Manka Olej řepkový · 1l Potřeba: 2 lžíce	34,90 Kč 
	Ocet kvasný lihový 8% · 1l Potřeba: 1 lžíce	9,90 Kč 
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg Potřeba: dle chuti	29,90 Kč 

**Benkor Pepř černý mletý · 20 g**

Potřeba: dle chuti

24,90 Kč

**Postup**

- 1** Kuřecí prsa osolte, opepřete a potřete olejem.
- 2** Pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 30 až 35 minut do zlatova.
- 3** Mezitím nakrájejte rajčata a papriku na kousky a salát na nudličky.
- 4** Zeleninu smíchejte v míse, přidejte olej, ocet, sůl a promíchejte.
- 5** Upečené kuře nechte chvíli odpočinout, poté nakrájejte na plátky.
- 6** Podávejte kuřecí maso na salátu.

Tip: Salát ochuťte trochou citronové šťávy pro svěžejší chuť.

**Otevři recept v telefonu**

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.